MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



DGM 7840 CS

Merk: Miele
Model: 11168700

€ 4.599,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Stoomoven met microgolven voor gezond koken en snel opwarmen met connectiviteit, menu koken + M Touch.

- Groot touchdisplay met benaderingssensor: M Touch + MotionReact
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Gelijkmatige en snelle microgolfovenresultaten: Quick & Gentle
- Succes voor elk gerecht gegarandeerd: automatische programma's
- Verkorte gaartijden dankzij combinatie van stoom en microgolfoven

MotionReact: deze feature zorgt ervoor dat de oven reageert wanneer een gebruiker het toestel nadert.

Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

Perfectie, helemaal naar uw smaak: als ideale aanvulling op de oven en de kookplaat zorgt de Miele stoomoven voor de beste resultaten. Zelfs complete menu's met meerdere gangen kunnen tegelijkertijd worden bereid. Snelle verwarm- en gaartijden evenals een gelijkmatige stoomverdeling maken de bereiding van uw gerechten makkelijker dankzij de unieke externe stoomgenerator met MultiSteam Pro.

Alles in één toestel

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Met het 3-in-1-principe gebruikt u de functies van drie toestellen in één. Zo kunt u ook in kleine keukens heerlijke gerechten bereiden. Gebruik de stoomfunctie om levensmiddelen behoedzaam te bereiden en de microgolfovenfunctie voor bijvoorbeeld popcorn. Vooral bij gecombineerde, snelle bereiding bereikt u de beste resultaten in kwaliteit van gestoomde gerechten – maar binnen kortere tijd!

Prestaties traploos regelen

Met de nieuwe feature Quick & Gentle wordt het microgolfovenvermogen van 300 tot 1000 W traploos geregeld. Het resultaat: een kortere ontdooi- en bereidingstijd en naar uw wens gemaakte bereidingen. Dit is mogelijk dankzij de innovatieve Inverter-technologie voor sneller en lekkerder alledaags koken.

Voordelig: stoom van buitenaf

Innovatief stoomsysteem: in tegenstelling tot bij andere systemen zit de stoomopwekker bij onze toestellen buiten de ovenruimte. Stoom wordt opgewekt en stroomt op hoge snelheid de ovenruimte in, waardoor de zuurstof wordt verdrongen. De voordelen: snelle verwarming, optimale temperatuurmeting en het behoud van de natuurlijke kleur van de levensmiddelen. Omdat in de ovenruimte geen kalkafzettingen ontstaan, is ook de schoonmaak heel eenvoudig.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	40 Liter
Installatie stoomoven	Inbouw

Fysieke kenmerken

Aansluiting op waterleiding	✗
Aansluitwaarde	3300 W
Breedte	59 cm,mm
Diepte	56.9 cm,mm
Hoogte	50 cm,mm
Kleur	Grijs
Nisbreedte (minimaal)	56 - 56.8 cm,mm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	45 - 45.2 cm,mm
Vaste waterafvoer	✗

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✓
Ontkalkingsprogramma	✓
Reiniging van de oven	Gewone reiniging

Ovenkenmerken

Grill	✗
Ontdooifunctie	✓
Regenereren	✓

Stoomkenmerken

Aantal inschuifhoogten	4
Stoomfunctie met druk	✗

Waterreservoir

Externe watertank	✓

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig